

ZWEIGELT ALTE REBEN 2019

PARKER 90 Punkte
FALSTAFF 91 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 18 Tage Maischestandzeit, 11 Monate Lagerung in gebrauchten Barriques.

Beschreibung

Kräftiger Zweigelt mit feiner Frucht und straffen Tanninen, kräftiger Abgang, gute Spannung. Von drei Weingärten am Heideboden, der älteste ist knapp 60 Jahre alt, der jüngste 30 Jahre. Die alten Reben bringen mehr Spannung in den Wein und auch eine höhere Säure. Dadurch wird der Wein lebendiger und lagerfähiger.

Speiseempfehlung

Pasta, Schmorgerichte, Käse

Ernte 23.09.2019
Abfüllung 02.10.2020
Alkohol (Vol%) 13
Säure (g/Liter) 5.7
Restzucker (g/Liter) 1.0
Serviertemperatur 15°C

2019: Perfekte Reife mit schöner Struktur und geringen Mengen.

Nach einem milden und trockenen Winter folgte ein früher Austrieb. März und April waren überdurchschnittlich warm. Der Mai brachte uns endlich den langersehten Regen und die kühlen Temperaturen, die die Vegetation etwas verlangsamen ließ. Ab Juni war der Jahresverlauf dann wieder von Hitze und Trockenheit geprägt. Durch die lehmigen Böden wurden die Reben dennoch gut mit Wasser versorgt. Ab Mitte August wurden die Nächte schon etwas kühler und der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht brachte viel Struktur und Eleganz in die Weine. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit gesunden und perfekten Trauben.

Bio
Vegan

